

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA AMPLANG IKAN TENGGIRI
(*Scomberomorus commerson*) DI POKLAHSAR PUSPITA SARI
KELURAHAN LOKTABAT UTARA KOTA BANJARBARU PROVINSI
KALIMANTAN SELATAN**



**Oleh :
ARIFA DEWI PRANOTO
2010715220028**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024**

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA AMPLANG IKAN TENGGIRI
(*Scomberomorus commerson*) DI POKLAHSAR PUSPITA SARI
KELURAHAN LOKTABAT UTARA KOTA BANJARBARU PROVINSI
KALIMANTAN SELATAN**



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Penelitian Skripsi pada
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

**Oleh :
ARIFA DEWI PRANOTO
2010715220028**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Laporan Penelitian Skripsi Strategi Pengembangan Usaha Amplang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di POKLAHSAR Puspita Sari Kelurahan Loktabat Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan

Nama : Arifa Dewi Pranoto

NIM : 2010715220028

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Jurusan : Manajemen Sumberdaya Perikanan

Program Studi : Sosial Ekonomi Perikanan

Tanggal Ujian : Jumat, 27 September 2024

Skripsi

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

Dr. Hj. Erma Agusliani, S.Pi., MP.
NIP. 19700805 199603 2 001

Pembimbing 2

Muhammad Adnan Zain, S.Pi., MP.
NIP. 19820315 200501 1 002

Penguji

Hj. Rina Mustika, S.Pi., MP.
NIP. 19691109 199403 2 002

Mengetahui,

Dekan



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, MP.
NIP. 19640517 199303 1 001

Koordinator Program Studi

Muhammad Adnan Zain, S.Pi., MP.
NIP. 19820315 200501 1 002

**STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA AMPLANG IKAN TENGGIRI
(*Scomberomorus commerson*) DI POKLAHSAR PUSPITA SARI
KELURAHAN LOKTABAT UTARA KOTA BANJARBARU PROVINSI
KALIMANTAN SELATAN**

ABSTRAK, Penelitian ini bertujuan untuk Mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi usaha POKLAHSAR Puspita Sari dan merumuskan strategi pengembangan usaha pada POKLAHSAR Puspita Sari Kelurahan Loktabat Utara, Kota Banjarbaru. Jenis data penelitian menggunakan kualitatif. Sumber data menggunakan primer dan sekunder. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dokumentasi. Analisis data yang digunakan untuk mtujuan penelitian pertama yaitu analisis deskriptif dan tujuan kedua tentang pengembangan usaha menggunakan analisis SWOT. Faktor internal yang mempengaruhi pengembangan usaha POKLAHSAR Puspita Sari adalah memiliki rumah produksi, tidak menggunakan bahan pengawet, memiliki izin usaha,, melakukan kerjasama dengan agen/toko, mengikuti pameran/bazar, kurangnya tenaga kerja, kurangnya promosi produk sedangkan faktor eksternal yang mempengaruhi pengembangan usaha pada POKLAHSAR puspita Sari adalah perkembangan teknologi dan informasi, akses ke lokas yang cukup mudah, adanya permintaan produk olahan perikanan, dukungan dari pemerintah daerah, banyaknya pesaing dengan produk yang sama, ketersediaan bahan baku, tidak stabilnya harga bahan baku. 2. Strategi pengembangan usaha amplang ikan tenggiri di POKLAHSAR Puspita Sari menggunakan strategi jangka pendek, menengah dan panjang. Strategi jangka pendek yaitu Meningkatkan kualitas dan mutu produk, Melakukan inovasi produk, Menggunakan sarana E-Commerce/Sosial Media sebagai promosi produk. Untuk hasil strategi jangka menengah yaitu Mengelola dan melakukan evaluasi, Menambah tenaga kerja untuk memaksimalkan permintaan pasar dan Melakukan komunikasi dengan pemasok bahan baku. Strategi jangka panjang yaitu hubungan baik dengan konsumen dan agen/toko, meningkatkan Branding produk di pasaran dan Mengoptimalkan dukungan pemerintah dalam melakukan pengembangan produk melalui bazar/pameran

Kata Kunci : Amplang Ikan Tenggiri, Strategi Pengembangan, Analisis SWOT, POKLAHSAR Puspita Sari

**BUSINESS DEVELOPMENT STRATEGY FOR MACKEREL FISH
AMPLANG ATPOKLAHSAR PUSPITA SARI NORTH LOKTABAT
VILLAGE BANJARBARU CITY SOUTH KALIMANTAN PROVINCE**

***Abstract.** This study aims to identify the internal and eksternal factor influencing the POKLAHSAR Puspita Sari business and to formulate a business development strategy for POKLAHSAR Puspita Sari in Loktabat Utara, Banjarbaru City. The research uses qualitative data. Data sources include both primary and secondary data. The data collection methods employed are observation, interviews and documentation, the data analysis used for the first research objective concerning business development utilizes SWOT analysis. The internal factors affecting the business development of POKLAHSAR Puspita Sari include having a production house, not using preservatives, having a business license, collaborating with agents/shops, participating in exhibition/bazaars, a lack of labor and insufficient product promotion. Meanwhile the eksternal factor affecting the business development in technology and information, relatively easy access to the location, demand for processed fish product, support for local government, numerous competitors with similar products, availability of raw materials and instability in raw materials and instability in raw material prices. The business development strategy for mackerel fish amplang at POKLAHSAR Puspita Sari employs short, medium, and long-term strategies. The short term strategy includes improving product quality, innovating products and using E-Commerce/social media as a product promotion tool. The medium term strategy includes managing and conducting evaluations, adding workers to meet market demand and establishing communication with raw material suppliers. The long term strategy includes maintaining good relationships with consumers and agent/shops, enhancing product branding in market and optimizing government support through bazaars/exhibitions for product development*

Keywords : Mackerel Fish Amplang, Development Strategy, SWOT analysis, POKLAHSAR Puspita Sari

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas limpahan karunia dan petunjuk-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi Strategi Pengembangan Usaha Amplang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di Kelompok Pengolahan dan Pemasaran Puspita Sari Kelurahan Loktabat Utara, Kecamatan Banjarbaru Utara, Kota Banjarbaru sesuai waktu yang dijadwalkan.

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Program Serjana (S1) Sosial Ekonomi Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Laporan Penelitian Skripsi ini dapat diselesaikan karena dukungan, bantuan dan doa kepada semua pihak yang berperan, sehingga Penulis mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT tuhan semesta alam atas segala karunia, rahmat dan hidayahnya serta nikmat sehat yang telah diberikan
2. Kedua orang tua Bapak Eko S. Pranoto dan Ibu Sartinah. serta Adik-adik Kenia Pranoto, Talina Pranoto dan Aisyah Pranoto yang senantiasa memberikan bantuan, baik moril maupun material sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
3. Ibu Dr. Hj. Erma Agusliani, S.Pi., M.P selaku Ketua Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu dan sabar dalam memberikan ilmu, arahan serta bimbingan mulai dari awal perkuliahan sampai dengan tahap akhir perkuliahan yaitu penyelesaian skripsi ini.
4. Bapak Muhammad Adnan Zain, S.Pi., M.P sebagai Anggota Pembimbing Skripsi dan Ketua Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan yang telah meluangkan waktu dan sabar dalam memberikan ilmu, arahan serta bimbingan kepada Penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
5. Ibu Hj. Rina Mustika, S.Pi., M.P selaku Dosen Penguji Skripsi yang telah meluangkan waktu dan sabar dalam memberikan ilmu, arahan baik kritik ataupun saran sehingga skripsi ini dapat terselesaikan
6. Bapak Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, MP selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.
7. Seluruh Dosen Pengajar di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, khususnya

pada Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman kepada penulis.

8. Humaera, Sri, Leona, Salsha, Azizah dan Anis yang telah menemani dan membantu dari awal hingga akhir perkuliahan serta memberikan semangat dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini.
9. Seluruh responden di POKLAHSAR Puspita Sari yang telah meluangkan waktu dalam pengambilan data penelitian.

Banjarbaru, September 2024

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|------------|
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| ABSTRAK | iv |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| BAB 1. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 5 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 6 |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | 6 |
| 1.5 Kerangka Penelitian | 7 |
| BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| 2.1 Strategi Pengembangan | 8 |
| 2.2 Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>) | 9 |
| 2.3 Produk Pengolahan Hasil Perikanan | 10 |
| 2.4 Amplang Ikan Tenggiri | 11 |
| 2.5 Analisis SWOT | 13 |
| 2.6 QSPM | 14 |
| 2.7 Penelitian Terdahulu | 15 |
| BAB 3. METODE PENELITIAN | 17 |
| 3.1 Waktu dan Tempat | 17 |
| 3.2 Jenis Data dan Sumber | 17 |
| 3.3 Metode Pengumpulan Data | 18 |
| 3.4 Metode Analisis Data | 20 |
| 3.5 Definisi Operasional | 25 |
| BAB 4. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN | 27 |
| BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN | 29 |
| 5.1 Profil Kelompok | 29 |
| 5.1.1 Sejarah Usaha | 29 |

| | |
|---|-----------|
| 5.1.2 Aspek Legal | 30 |
| 5.1.3 Pelatihan yang Pernah di Ikuti | 30 |
| 5.1.4 Modal | 30 |
| 5.1.5 Produksi Amplang Ikan Tenggiri | 34 |
| 5.1.6 Aktivitas Pemasaran | 38 |
| 5.2 Faktor Intrnal dan Eksternal POKLAHSAR Puspita Sari | 38 |
| 5.2.1 Faktor Internal | 38 |
| 5.2.2 Faktor Eksternal | 42 |
| 5.3 Pengembangan Usaha POKLAHSAR Puspita Sari | 45 |
| 5.3.1 Matriks IFAS dan EFAS POKLAHSAR Puspita Sari | 45 |
| 5.3.2 Diagram Analisis SWOT | 46 |
| BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN | 58 |
| 6.1 Kesimpulan..... | 58 |
| 6.2 Saran | 59 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 1.1 Volume Produksi Amplang POKLAHSAR Puspita Sari | 4 |
| Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu | 14 |
| Tabel 3.1 Jadwal Rencana Penelitian | 17 |
| Tabel 3.2 Matriks Faktor Strategi Internal (IFAS) | 21 |
| Tabel 3.3 Pemberian Bobot IFAS | 22 |
| Tabel 3.4 Matriks Faktor Strategi Eksternal (EFAS) | 22 |
| Tabel 3.5 Pemberian Bobot EFAS | 23 |
| Tabel 3.6 Matriks SWOT | 25 |
| Tabel 4.1 Batas Wilayah Kelurahan Loktabat Utara | 27 |
| Tabel 4.2 Jumlah Penduduk di Kelurahan Loktabat Utara | 27 |
| Tabel 4.3 Mata Pencaharian di Kelurahan Loktabat Utara | 27 |
| Tabel 4.4 Tingkatan Pendidikan Kelurahan Loktabat Utara | 27 |
| Tabel 5.1 Data Anggota Kelompok POKLAHSAR Puspita Sari | 29 |
| Tabel 5.2 Alat produksi amplang POKLAHSAR Puspita Sari | 30 |
| Tabel 5.3 Faktor Internal POKLAHSAR Puspita Sari | 39 |
| Tabel 5.4 Faktor Eksternal POKLAHSAR Puspita Sari | 42 |
| Tabel 5.5 Matriks IFAS POKLAHSAR Puspita Sari | 45 |
| Tabel 5.6 Matriks EFAS POKLAHSAR Puspita Sari | 46 |
| Tabel 5.7 Matriks SWOT | 49 |
| Tabel 5.8 Pembobotan Strategi dari Matriks QSP | 50 |
| Tabel 5.9 Alternatif Strategi untuk Pengembangan Usaha POKLAHSAR Puspita Sari | 51 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 1.1 Grafik Produksi Ikan Tenggiri | 3 |
| Gambar 1.2 Media Pemasaran Melalui Whatsapp. | 5 |
| Gambar 1.3 Kerangka Penelitian | 7 |
| Gambar 2.1 Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>) | 9 |
| Gambar 3.1 Diagram Cartesius Analisis SWOT | 23 |
| Gambar 5.1 Alur Pengolahan Amplang Ikan Tenggiri | 35 |
| Gambar 5.2 Adonan Amplang | 36 |
| Gambar 5.3 Pencetakan dan Pemotongan | 36 |
| Gambar 5.4 Perendaman dalam Minyak | 36 |
| Gambar 5.5 Penggorengan | 37 |
| Gambar 5.6 Penirisan | 37 |
| Gambar 5.7 Ukuran produk Amplang 40g dan 80g | 40 |
| Gambar 5.8 Pengemasan produk Amplang dus Kecil dan Besar | 40 |
| Gambar 5.9 Rumah Produksi | 41 |
| Gambar 5.10 Produk Amplang di Sarinah | 42 |
| Gambar 5.11 Mengikuti Bazar Dirgahayu TNI di Murjani | 42 |
| Gambar 5.12 Kegiatan BIMTEK Pengolahan Hasil Perikanan | 44 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|--|---------|
| 1. Peta Lokasi | 61 |
| 2. Catatan Hasil Produksi | 63 |
| 3. Catatan Bahan Baku | 69 |
| 4. Surat Pengesahan POKLAHSAR Puspita Sari | 74 |
| 5. Sertifikat P-IRT | 77 |
| 6. Sertifikasi Halal | 79 |